اطباق شهية
من ماجي

DELICIOUS MEALS THE MAGGI WAY





1- Dawood Pasha With Egyptian Rice
2- Chicken Maccheroni With White Sauce
3- Oriental Chicken With Rice
4- Mousaka With Egyptian Rice
5- Matazeez
6- Qadi Qooda
7- Mukhtoom Al Dajaj
8- Stuffed Squash And Vine Leaves

١- داوود باشا مع الأرز المصري
٢- مكرونة بلتي بالصلصة البيضاء
٣- دجاج شرقي مع الأرز
٤- مسقعة الباذنجان مع الأرز المصري
٥- المطازيز
٦- قاضي قضى
٧- مختوم الدجاج
٨- محشي ورق العنب والكوسا

داوود باشا مع الأرز المصري

(٦ أشخاص)

DAWOOD PASHA WITH EGYPTIAN RICE

(SERVES 6)

www.manalonline.com



You &  make delicious meals

انت و  لتحضير أطباق شهية

المقادير

٢ ½ كيلو لحم مفروم فرما ناعما • ½ ملعقة صغيرة من كل من: فلفل اسود، بهار، قرفة • زيت ذرة • كيلو بصل مفروم مربعات خشنة • ٤ مكعبات **مرقة الدجاج ماجي** • ٤ حبات ثوم مدقوقة • ملعقتان كبيرتان رب رمان • ملعقة صغيرة نعناع جاف •

طريقة التحضير

يُتبل اللحم المفروم بالبهارات و تُشكل منه كرات بحجم حبة الجوز • تُحمّر كرات اللحم في الزيت الحار ثم تُرفع من الزيت • يُقلى البصل في نفس الزيت الى ان يُحمّر • توضع كرات اللحم فوق البصل ويُضاف اليها كوبان من الماء الحار • يُضاف مكعبان من **مرقة الدجاج ماجي** ويُغلى الخليط ثم تُخفض النار ويُطهى لمدة ٣٠ دقيقة • يُضاف الثوم ورب الرمان والنعناع ويُترك على النار لمدة ٥ دقائق • يُقدّم داوود باشا مع الأرز المصري •

لتحضير الأرز المصري

يُذوب ½ كوب سمن في وعاء ويُضاف اليه ٣ اكواب من الأرز المنقوع سابقا ويُقلى قليلا • تُضاف اليه ٣ اكواب من الماء الحار و مكعبان من **مرقة الدجاج ماجي** • عند غليان الماء تُخفض النار ويُترك الأرز لينضج •

Ingredients

2 tablespoons corn oil • 1 kg onions, chopped • ½ kg finely minced beef • ½ teaspoon each of : black pepper, allspice and cinnamon • 4 cubes **Maggi Chicken Stock** • ½ cup margarine • 3 cups Egyptian rice,washed and soaked • 4 cloves garlic, crushed • 2 tablespoons pomegranate syrup • 1 teaspoon dried mint •

Preparation

Heat oil in a large pan, add onions and cook for 5-10 minutes until brown • Meanwhile, mix together meat and spices and form into small walnut size balls • Add meatballs to onions and cook for a further 5 minutes • Dissolve **Maggi Chicken Stock**, 2 cubes in 2 cups of hot water and pour over meatballs mixture • Bring to the boil • Cover and simmer for 30 minutes • Meanwhile, melt margarine in a large saucepan, add rice and cook for 5 minutes • Add 3 cups hot water and **Maggi Chicken Stock**, 2 cubes • Bring to the boil • Cover and simmer for approximately 15 minutes until rice is thoroughly cooked • Add garlic, pomegranate and mint to meatballs and cook for a further 5 minutes • Serve "Dawood Pasha" with rice •

مكرونة بنّي بالصلصة البيضاء

(٦ أشخاص)

CHICKEN MACCHERONI WITH WHITE SAUCE

(SERVES 6)







المقادير

دجاجة واحدة • ٢ مكعبات مرقة الدجاج **ماجي** • بكت مكرونة (معكرونة) **بنّي بيتوني** •
١/٢ كوب جبنة سويسرية مبشورة •

مقادير الصلصة البيضاء: ٥٠ غرام زبدة • ٥٠ غرام دقيق القمح • ٣ أكواب حليب • مكعب مرقة الدجاج **ماجي** • ٢٥ غرام جبن بارمزان مبشور • ١/٢ ملعقة صغيرة بهار أبيض •

طريقة التحضير

يُسلق الدجاج مع إضافة مكعب من **مرقة الدجاج ماجي** ويُنزع عنه الجلد والعظم ويُقطّع قطعاً متوسطة • تُسلق **مكرونة بنّي بيتوني** في ٤ لتر من الماء المغلي مع مكعبين من **مرقة الدجاج ماجي** وتُترك على نار هادئة مدة ١٠-١٢ دقيقة أو حتى تنضج البنّي • تُصفّى المكرونة (المعكرونة) من الماء ثم تُخلط جيداً بكوبين من الصلصة البيضاء • تُصب نصف كمية المكرونة (المعكرونة) في صينية مناسبة بالفرن وتُغطّى بالدجاج والكمية الباقية من المكرونة • تُغطى بباقي الصلصة البيضاء، وتُغطى بالجبنة السويسرية المبشورة • توضع في فرن متوسط الحرارة لمدة ٣٥ دقيقة •

لتحضير الصلصة البيضاء

تُذوّب الزبدة في قدر صغيرة • يُضاف إليها دقيق القمح • يُحرك الخليط على النار مدة دقيقتين مع التحريك • يُضاف الحليب تدريجياً ويُحرك باستمرار • ويُضاف مكعب من **مرقة الدجاج ماجي** وجبن البارمزان المبشور والبهار • تُترك على النار مدة ٢-٣ دقائق حتى تذوب الجبنة وتُصبح الصلصة متماسكة •

Ingredients

4 cubes **Maggi Chicken Stock** • 1 x 1.5kg chicken, jointed • 1 pack **Buitoni Penne** • 50g butter • 50g plain flour • 3 cups milk • 25g parmesan cheese • 1/2 teaspoon white pepper • 1/2 cup Swiss cheese, grated •

Preparation

Preheat oven to 350°C • Dissolve **Maggi Chicken Stock**, 1 cube in a litre of hot water • Add chicken, cover and cook for 30-35 minutes until chicken is tender and cut into bite size pieces • Bring 4 litres of water to the boil with **Maggi Chicken Stock**, 2 cubes • Add **Buitoni Penne** and simmer for approximately 10 minutes until cooked "Al Dente" • Meanwhile, melt butter in a small saucepan, stir in flour and cook for 2-3 minutes, stirring continuously • Remove from heat, gradually add milk and **Maggi Chicken Stock**,1 cube • Return to heat and cook, stirring until sauce is thickened and smooth • Drain Penne and stir in half the sauce • Place a layer of Penne in a large ovenproof dish • Cover with chicken and second layer of Penne • Finish with remaining white sauce and top with grated Swiss cheese • Bake for 30-35 minutes until golden brown • Serve immediately •

دجـــاج شـــرقـي مع الأرز

(٦ أشخاص)

www.manalonline.com



ORIENTAL CHICKEN WITH RICE

(SERVES 6)

المقـــاديـــــر

دجاجتان • ملعقة صغيرة هيل • ٤ مكعبات مرقة الدجاج ماجي • ١/٢ كيلو لحم مفروم • ١/٢ كوب سمن نباتي • ١/٢ ملعقة صغيرة من كل من : بهار، قرفة، فلفل اسود • ٣ اكواب أرز امريكي • ١/٢ كوب لوز مقطّع طوليا ومحمّر • ٣ ملاعق كبيرة صنوبر محمّر •

طـريـقــة التحـضـيـر

يُنظف الدجاج ويُقطع حسب الرغبة ويُسلق مع الهيل ومكعب من **مرقة الدجاج ماجي** • يُقلّب اللحم المفروم في السمن ويُضاف اليه البهارات الى ان يُحمّر ويَنضج • يُضاف اليه ٦ اكواب ماء حار و٢ مكعبات من **مرقة الدجاج ماجي** ويُحرك على النار الى ان يغلي الماء • يُضاف الأرز ويُخلط مع اللحم • عند غليان الماء تُخفض النار ويُطهى الأرز الى ان ينضج • يُسكب الارز ويُزيّن بقطع الدجاج واللوز والصنوبر • يُقدّم مع سلطة اللبن والخيار والنعناع الجاف •

Ingredients

2 x 1 kg chickens, jointed • 1 teaspoon ground cardamom • 4 cubes **Maggi Chicken Stock** • ½ cup margarine • ½ kg minced beef • ½ teaspoon each of : allspice, cinnamon and black pepper • 3 cups American rice • 3-4 cups yoghurt • ½ cucumber, finely diced • 2 teaspoons dried mint • ½ cup sliced roasted almonds • 3 tablespoons roasted pine nuts •

Preparation

Place chicken, cardamom and **Maggi Chicken Stock**, 1 cube in a large saucepan • Add enough water to cover • Bring to the boil and simmer for approximately 30-40 minutes until chicken is tender • Melt margarine in a large saucepan, add meat and spices and cook for 5-10 minutes until meat is brown • Add 6 cups hot water and **Maggi Chicken Stock**, 3 cubes • Bring to the boil and add rice • Simmer for approximately 15 minutes until rice is cooked • Mix together yoghurt, cucumber and mint, chill in the refrigerator • Arrange rice mixture on a serving plate • Drain chicken portions and place on top • Decorate with almonds and pine nuts • Serve Oriental Chicken with yoghurt and cucumber •

مسقعة الباذنجان مع الأرز المصري

(٦ أشخاص)

MOUSAKA WITH EGYPTIAN RICE

(SERVES 6)

www.manalonline.com

المقادير

كيلو باذنجان أسود مستدير كبير الحجم ومقطّع مكعبات متوسطة • ٣ بصلات متوسطة مفرومة فرماً ناعماً • زيت ذرة • ½ كيلو لحم بعظمه مقطّع قطعاً متوسطة • مكعبان مرقة الدجاج ماجي • علبة كبيرة حمّص مسلوق (٤٥٣ غرام) • ١٠ حبات ثوم محمّرة • عصير ليمونة واحدة • ملعقة كبيرة نعناع ناشف •

طريقة التحضير

يُنقع الباذنجان بالماء والملح لمدة نصف ساعة ثم يُصفّى جيداً ويُنشّف • يُقلى بالزيت الغزير ثم يُترك في مصفاة • يُقلى البصل في قليل من زيت الذرة • يُضاف اللحم ويُقلب مع البصل حتى يحمرّ • يُذوّب مكعبان من مرقة الدجاج ماجي في كوبين من الماء الحار ويُضاف إلى اللحم • يُترك خليط اللحم على نار هادئة حتى ينضج • يُضاف الحمّص والثوم ومكعبات الباذنجان إلى اللحم • يُضاف الملح حسب الرغبة ويُترك على النار حتى يبقى قليل من المرق • يُضاف عصير الليمون والنعناع ويُقدّم مع الأرز المصري •

لتحضير الأرز المصري

يُذوّب ½ كوب من السمن في قدر ويُضاف إليه ٣ أكواب من الأرز المنقوع سابقاً ويُقلى قليلاً • يُضاف إليه ٣ أكواب من الماء الحار ومكعبان من مرقة الدجاج ماجي • عند غليان الماء تُخفّض النار ويُترك الأرز لينضج •

Ingredients

1 kg large eggplants, cut into medium-size cubes • 3 medium onions, finely chopped • corn oil • ½ kg meat with bones, cut into medium-size chunks • 2 cubes **Maggi Chicken Stock** • 1 large tin boiled chickpeas (453 grams) • 10 cloves garlic, lightly fried • juice of 1 lemon • 1 tablespoon dried mint •

Preparation

Soak eggplants in salted water for half an hour then strain well and dry • Fry in deep oil then strain and leave in strainer • Fry onions in a little corn oil • Add meat and stir with onions until brown • Dissolve **Maggi Chicken Stock**, 2 cubes in 2 cups of hot water and add to meat • Cook meat mixture on low heat until done • Add chickpeas, garlic and eggplant cubes to meat • Add salt to taste and cook until only a little stock remains • Add lemon juice and dried mint and serve with Egyptian rice •

Preparation Of Egyptian Rice

Melt ½ cup of margarine in a large saucepan • Add 3 cups of previously washed and soaked Egyptian rice and cook for 5 minutes • Add 3 cups hot water and **Maggi Chicken Stock**, 2 cubes • Bring to the boil • Cover and simmer for approximately 15 minutes until rice is thoroughly cooked •

www.manalonline.com

المطازيز

(٦ أشخاص)

MATAZEEZ

SERVES 6



You &  make delicious meals





المقادير

[illegible] مرقة الدجاج ماجي [illegible]

طريقة التحضير

[illegible] مرقة الدجاج ماجي [illegible] على النار [illegible] على النار حتى [illegible]

www.mamaonline.com

Ingredients

3 cups whole wheat flour • [illegible] lamb (boneless) cut into [illegible] size chunks • 4 onions, finely chopped • corn oil • 3 small [illegible] tomato paste • 5 tomatoes, finely chopped • 3 cubes Maggi Chicken Stock • 1 teaspoon cumin • 1 cinnamon stick • [illegible] cardamom pods • [illegible] small pumpkin • 1 [illegible] • [illegible] kilo green beans • [illegible] small green [illegible] •

Preparation

Knead flour with water with a pinch of salt to produce a soft dough • Cover dough and set aside to rest for one hour • Stir meat and onion in a little corn oil until meat liquid evaporates • Add tomato paste and tomatoes while stirring • Add Maggi Chicken Stock cubes and rest of spices and [illegible] less than 2 cups of water • Cook meat mixture until almost done • Peel vegetables and cut into equal size pieces • Add to meat and leave to cook • Cut dough and shape into small balls, then using fingers flatten into small round patties • Add patties to mixture and cook until dough is done •

www.manalonline.com

قاضي قضى

QADI QOODA





المقادير

* مكعبات مرقة الدجاج ماجي • ١ كيلو لحم مفروم [illegible] • ملعقة صغيرة ثوم مهروس • ٥ ملاعق كبيرة أرز مطحون • [illegible] • كوب دقيق • [illegible] • ملعقة كبيرة بيكنج باودر • ملعقة صغيرة خميرة مذابة في كوب ماء دافئ .

طريقة التحضير

[illegible] مرقة الدجاج ماجي في [illegible] اللحم مع الثوم والأرز المطحون ومرقة الدجاج ماجي [illegible] على شكل [illegible] وتوضع [illegible] على نار قوية [illegible] مرقة الدجاج ماجي في كوب من الماء [illegible] القدر [illegible] الدقيق [illegible] البيكنج باودر [illegible] ساعة [illegible] الخضراء .

Ingredients

[illegible] Maggi Chicken Stock • [illegible] kg meat finely minced • [illegible] crushed garlic • 5 tablespoons ground rice • [illegible] • [illegible] flour • 2 eggs • 1 tablespoon baking powder • 1 teaspoon yeast dissolved in 1 cup of warm water •

Preparation

Dissolve Maggi Chicken Stock [illegible] cubes in [illegible] tablespoons of hot water • Mix meat with garlic, ground rice and dissolved Maggi Chicken Stock • Shape meat into thick [illegible] • Place meat patties [illegible] corn oil or ghee and cook over high heat until brown • Dissolve Maggi Chicken Stock [illegible] in 1 cup of hot water and add to saucepan • Cook until meat is done • Mix flour, eggs, baking powder and yeast to produce a thin batter • Leave batter aside to rest for one hour • Dip meat patties in batter [illegible] fry in deep hot oil • Serve hot with green salad •

www.manalonline.com

مختـــوم الدجـاج

(٦ اشخاص)

MAKHTOOM AL DAJAJ

(SERVES 6)

You & 

make delicious meals

انت و 



المقادير

٥ بصلات كبيرة مفرومة فرماً ناعماً • ٥ ملاعق كبيرة زيت ذرة • دجاجتان • كوب ونصف من زبادي • ٦ حبات طماطم متوسطة مفرومة فرماً ناعماً • ملعقتان كبيرتان من صلصة الطماطم • ١/٢ ملعقة صغيرة من كل من: كمون مطحون، كزبرة ناشفة، هيل مطحون • مكعبان **مرقة الدجاج ماجي** •

طريقة التحضير

تُقلى البصل في الزيت الى ان تُحمّر • يُصفّى من الزيت • تُقطع كل دجاجة الى ٨ قطع (او حسب الرغبة) ثم تُقلى في زيت قلي البصل وتوضع في قدر • يُدق البصل جيداً ثم يوضع في وعاء عميق • يُضاف اللبن الزبادي والطماطم والصلصة والبهارات ويُخلط جيداً مع البصل ثم يُصب الخليط فوق الدجاج • يُذوّب مكعبان من **مرقة الدجاج ماجي** في كوبين من الماء الحار ويُصب فوق الدجاج • يُترك الدجاج على نار قوية حتى يغلي المرق ثم على نار هادئة حتى ينضج الدجاج •

Ingredients

5 large onions, finely chopped • 5 tablespoons corn oil • 2 chickens • 1 ½ cups yoghurt • 6 medium tomatoes, finely chopped • 2 tablespoons tomato paste • ½ teaspoon each of : ground cumin, dried coriander and ground cardamom • 2 cubes **Maggi Chicken Stock** •

Preparation

Fry onions in oil until brown • Strain oil • Cut each chicken into 8 pieces (or as desired), then fry in same oil and place in a saucepan • Puree onions then place in a deep bowl • Add yoghurt, tomatoes, tomato paste and spices, mix well with onions then pour mixture over chicken • Dissolve **Maggi Chicken Stock**, 2 cubes in 2 cups of hot water and pour over chicken • Cook chicken on high heat until stock boils then cook on low heat until chicken is done •

محشي ورق العنب والكوسا

(٦ اشخاص)



STUFFED SQUASH AND VINE LEAVES

(SERVES 6)

المقادير

١٢ حبة كوسا صغيرة الحجم • ١/٢ كيلو ورق عنب • ١/٢ كيلو لحم مفروم • ١/٤ كوب زيت ذرة • ١/٤ كوب سمن نباتي • ٣/٤ ملعقة صغيرة فلفل أسود • كوب ونصف أرز مصري • ٣ مكعبات **مرقة الدجاج ماجي** • عصير ٣ ليمونات •

طريقة التحضير

تُغسل حبات الكوسا وتُفرّغ من اللب • يُسلق ورق العنب قليلا ليصبح ليّنا • يُضاف اللحم المفروم والزيت والسمن والفلفل الأسود إلى الأرز المغسول • يُذوّب مكعب من **مرقة الدجاج ماجي** في ملعقة كبيرة من الماء الحار ويُضاف إلى خليط اللحم ويُمزج جيداً • تُحشى حبات الكوسا وورق العنب بحشوة الأرز واللحم • يُغطى قعر القدر بأوراق العنب • تُصف طبقة من ورق العنب المحشو في قعر القدر ثم تُغطى بالكوسا ثم بباقي ورق العنب المحشو • يُغطى ورق العنب بطبق مسطح ثقيل • يُذوّب مكعبان من **مرقة الدجاج ماجي** في ٣ أكواب من الماء الحار ويُصب فوق ورق العنب ليغمره • يُطهى على نار قوية إلى أن يغلي ثم تُخفف النار ويُضاف عصير الليمون ويُترك حتى ينضج • يُقدم مع اللبن الزبادي •

Ingredients

12 small squash • ½ kg vine leaves • 1 ½ cups Egyptian rice • ½ kg minced meat • ¼ cup margarine • ¼ cup corn oil • ¾ teaspoon black pepper • 3 cubes **Maggi Chicken Stock** • juice of 3 lemons • 3-4 cups yoghurt •

Preparation

Core the squash • Cook vine leaves in boiling water for approximately ½ minute until tender • Meanwhile, mix together rice, meat, margarine, oil and black pepper • Dissolve **Maggi Chicken Stock**, 1 cube in a tablespoon of hot water and add to rice mixture • Stuff squash and most of the vine leaves with rice mix • Cover the bottom of a large pot with some vine leaves • Place a layer of stuffed vine leaves in the pot • Arrange the squash on top and finish with the remaining stuffed vine leaves • Dissolve **Maggi Chicken Stock**, 2 cubes in 3 cups of hot water and pour over stuffed vegetables • Cover with a heavy flat plate • Bring to the boil and simmer for approximately 15-20 minutes • Add lemon juice and cook for a further 5 minutes, until squash is tender • Serve with yoghurt •